

Osteria

Bianchi

Alimentari

Benvenuti!

In der OSTERIA Bianchi legen wir besonderen Wert auf die Herkunft, Qualität und Frische unserer Waren. Daher kochen wir für Sie mit authentischen Zutaten direkt aus Italien und ausgesuchten Produkten aus der Region.

Ganz besonders lieben wir das Meer und somit alle Fische und Meeresfrüchte. Ein Großteil unserer Gerichte kommt aus Wildfang oder biologischer Aquakultur. Genießen Sie leckere Gerichte, wie z.B. Thunfischtartar, Muscheln, Lachs, Polpo, Calamari und frischer Fisch vom Grill.

Buon appetito!

Ihr Osteria Bianchi Team

Menu del Mezzogiorno

Mo - Fr 11.30 - 15.00 Uhr

Öffnungszeiten

täglich 11.30 - 23.00 Uhr

Antipasti

Antipasti Misti della Casa (ab 2 Personen) –
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel, Caprese,
Thunfisch Tartar, Rucola, Grana, gegrilltes Gemüse,
Kalamata Oliven, getrocknete Tomaten,
Toscanaschinken mit Melone und Grissini
10,00€ (pro Person) ^{4,6,11,G,C,A1,D,M,3,2}

Bruschetta Pomodori –
geröstetes Pizzabrot mit Tomaten,
Basilikum, Knoblauch Concasset 6,50 ^{A1,M}

Bruschetta Mista –
geröstetes Pizzabrot mit
vier verschiedenen Dips 9,00 ^{A1,6,D,C,G,M}

Vitello Tonnato –
dünne, rosa gegarte Kalbfleischscheiben mit leichter
Thunfischcreme und Kapernäpfel 11,90 ^{D,C,G,M}

Carpaccio di Manzo –
marinierte Rinderfiletscheiben mit Parmesanblättern
und frischer Rucola 11,90 ^G

Tartar di Tonno „alla Cippoline“ –
Sashimi Thunfisch Tartar mariniert mit Ingwer,
Traubenkernöl und Soja 16,90 ^{F,D}

Polpo „alla Ligure“ –
geschmorter Oktopus auf
lauwarmen Belugalinsensalat 14,40 ^O

Timballo Vegetariana –
mit gegrilltem Gemüse, Ziegenkäse,
Tomatensalsa und Pesto 10,50 ^G

Zuppa

Zuppa di Pomodori –

würzige Tomatencremesuppe mit Croûtons
und Basilikum 4,90 ^G

Zuppa di Pesce –

Silvios Fischsuppe mit hausgemachter Rouille
und geröstetem Brot ^{A1,C,G,O,B,D}
als Vorspeise/Hauptgang 11,50/18,50

Insalate

Mista –

Piccola/Grande 5,40/6,40

Insalata Cesare –

knackiger Romanasalat mit Parmesan-Kapern
und Kräutercroutons Dressing 10,50 ^{G,M,3}

Insalata Caprino –

knackige Blattsalate, kurz gegrillter Ziegenkäse,
gerösteter Rauchspeck und Feigenbalsamico 14,90 ^{G,11,1,3}

Insalata Bianchi –

Romanasalat, Rucola mit gegrillten Wildfang-
Meerwassergarnelen und Artischocken 18,90 ^{B,3}

Insalata Salmone –

Jahreszeit Salate, Lachsfilet, Avocadostreifen,
Melone, geröstete Kerne,
und Limetten-Chili Dressing 18,40 ^M

Tagliata –

aufgeschnittene, rosa gegarte
argentinische Rinderlende 200g auf Rucola
mit Kirschtomaten und Parmesanscheiben 19,00 ^G

Primi Piatti

Limonen-Ricotta Ravioli –
mit Kirschtomaten
und Salbeibutter 14,90 A1,G,C,4

Fussilone con Ragú di Manzo –
mit kräftigem Rinderragout
und Parmesan 13,90 A1,I,4,G

Spaghetti Carbonara Tradizionale –
mit italienischem Panchetta, Ei, Parmesan,
Olivenöl und Pfeffer 12,90 A1,G,11,4,2

BIANCHI's Fussilone all'Arrabiata –
in würzigem Tomatensugo mit
aufgeschnittener Rinderlende 180g,
Parmesan und Basilikumpesto 18,50 A1,G,4

Spaghetti Scampi –
mit Meerwassergarnelen, Knoblauch, Kräuter,
Weißwein und Tomate - piccante 17,40 A1,B,M,4

Spaghetti alle Vongole Veraci –
mit Venusmuscheln aus dem Veneto,
Knoblauch, Chili und Weißwein 15,50 A1,O,4,M

Risotto Frutti di Mare –
cremiges Risotto gekocht mit
bestem Fischfond, frischem Fisch,
Muscheln und Garnelen 18,90 I,B,O,G

Secondi Piatti

Rinderlende alla Griglia 220g –
argentinische Rinderlende gut gereift
mit Kartoffeln und Gemüse 21,90

Petti di Pollo 200g al Limone –
Brustfilet vom Landhuhn in Zitronensauce mit
Kartoffeln und Gemüse 16,90 ^{4,M}

Coniglio al Forno –
Kaninchenkeule aus dem Ofen
mit Bergoregano, Kräutern,
Oliven und Kartoffeln 18,90 ^{4,M,I}

Salmone al Sale –
norwegisches Fjordlachsfilet auf der
Haut mit Rauchsatz gegrillt und
gedämpftem Parmesan Blattspinat 20,50 ^{D,G}

Babycalamari alla Griglia –
zarte, marinierte Babycalamari vom Grill
mit Avocadotartar und Saisonsalaten 18,40 ^{0,M}

Orata alla Griglia –
Goldbrasse vom Grill (ca.500g)
mit gemischtem Salat 18,90 ^D

Filetto di Tonno alla Griglia –
Sashimi-Thunfischsteak
im Sesammantel, Teriyaki Sauce
und Reistimbollo 23,90 ^{D,F}

Pizze

PIZZA VEGETARIANE

Focaccia –

weisse Pizza mit Rosmarin 5,80 ^{A1}

Marinara –

Tomaten, Knoblauch, Oregano 6,80 ^{A1,G}

Margherita –

Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum 7,90 ^{A1,G}

Quattro Formaggi –

weiße Pizza, Mozzarella, Ziegenkäse,
Gorgonzola, Grana 11,90 ^{A1,G}

Tartufata –

weiße Pizza, Mozzarella, Champignons, Rucola,
Parmesan, Trüffelöl 11,90 ^{A1,G}

Lollobrigida –

weiße Pizza mit Mozzarella, Zucchini, Auberginen,
frischen Tomaten und Kräutern 11,90 ^{A1,G}

Rucola –

Tomaten, Mozzarella, Rucola,
frische Tomaten, Grana 10,40 ^{A1,G}

Caprese –

Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien,
Basilikum, frische Tomaten 11,90 ^{A1,G}

Monpetit –

Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse,
getrocknete Tomaten, frische Tomaten 12,40 ^{A1,G}

PIZZA MARE

Napoli –

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano 10,40 ^{A1,G,M,D}

Bianchi –

Tomaten, Meerwassergarnelen, Baby-Calamari, Oliven,
Basilikum, frische Tomaten, Knoblauch 13,80 ^{A1,G,B,O}

Tonno –

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
Chili, rote Zwiebeln 11,90 ^{A1,G,4}

PIZZA MONTE

Diavola –

Tomaten, Mozzarella, Spianata piccante 11,90 ^{A1,G,11,2}

Salame –

Tomaten, Mozzarella, original Mailändersalami 11,40 ^{A1,G,11,2}

Prosciutto –

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken 10,40 ^{A1,1,2,7,G}

Regina –

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken 10,60 ^{A1,1,2,7,G}

Capricciosa –

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,
Artischocken, Champignons, Peperoni 11,40 ^{A1,1,2,7,G,3}

MISU –

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola,
frische Tomaten, Parmesan 12,80 ^{A1,1,2,7,G}

Vitello Tonnato –

Tomaten, rosa gebratenem Kalbfleisch
mit Thunfischcreme 12,80 ^{A1,G,C,D,M,4}

Tirolese –

Tomaten, Mozzarella, Chili,
luftgetrockneter Tiroler Speck,
rote Zwiebeln 11,40 ^{A1,1,2,7,G}

Dolce

Tiramisu della Casa 6,40 ^{A1,G,F,C}

Panna Cotta –

mit Früchtesauce 5,90 ^{G,M}

Tortino al Cioccolato –

lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 6,90 ^{1,8,C,g}

Tartufo Bianco –

Kokoseispraline mit Zabaionefüllung 6,90 ^{1,8,C,g}

Caffe

Espresso 2,40

Doppio 3,70

Espresso Macchiato 2,60

Cappuccino 3,30

Latte Macchiato 3,60

Heisse Schokolade 3,70

Corretto con Grappa 4,10

Aperitivi

Hugo –

Prosecco, Holunder, Soda, Limetten, Minze 6,70 ^M

Veneto Spritzer –

Aperol, Weißwein, Soda, Limetten 6,90 ^{M,1}

Glas Prosecco 0,1l 4,90 ^M

Campari Vino –

Campari, Weißwein, Limette 6,80 ^{M,1,12}

Campari alkoholfrei –

Crodino, Soda, Orange 4,90 ¹

Martini Bianco –

weißer Vermouth, grüne Olive 5,50 ^M

Aperol Spritz –

Aperol, Prosecco, Soda, Orange 7,50 ^{M,1}

Milano Spritz –

Ramazzotti Rose, Prosecco, Soda,
Orange, Basilikumblätter 7,50 ^{M,1}

Amalfi Spritz –

Limoncello, Limone, Prosecco, Minze, Soda 7,50 ^{M,1}

Bevande

Pellegrino 0,25l/0,75l 2,90/5,90

Aqua Panna 0,25l/0,75l 2,90/5,90

Saft/Nektar Schorle 0,4l 3,90

Spezi 0,2l/0,4l 2,70/3,90

Coca-Cola/light 0,2l 2,90

Aranciata 0,25l 3,60

Lemon Soda 0,33l 3,90

WEINSCHORLE 0,4l 5,20

Birre

BIRRE ALLA SPINA

Chiemseer Helles 0,2l/0,5l 2,80/4,50

Chiemseer Radler 0,5l 4,20_{3,8}

BIRRE IN BOTTIGLIA

Hacker Pschorr Kellerbier 0,5l 4,60

Hopf Weissbier 0,5l 4,60

Hopf Dunkles Weißbier 0,5l 4,60

Hopf leichtes Weißbier 0,5l 4,60

Paulaner alkoholfreies Weißbier 0,5l 4,60

Hacker Pschorr alkoholfreies Helles 0,5l 4,40

Vini aperti

BIANCHI

Vino della Casa Chardonnay

0,2l/0,5l 5,90/12,90

Custoza DOC 2018

Cantina S.Sofia, Lombardei

0,2l/0,5l 6,90/14,80

Sauvignon DOC 2018

Cantina Friaul

0,2l/0,5l 7,90/17,60

Grillo DOC 2018

Cantina Mandrarossa, Sizilien

0,2l/0,5l 8,60/19,50

ROSATO

Chiaretto DOC 2018

Cantina Zenato, Gardasee

0,2l/0,5l 7,30/15,90

ROSSO

Vino della Casa Primitivo Manduria

0,2l/0,5l 6,40/13,90

Nero D´avola "Costadune" DOC 2018

Cantina Mandrarossa, Sizilien

0,2l/0,5l 8,60/19,50

Cannonau "Tonaghe" DOC 2018

Cantina Contini, Sardinien

0,2l/0,5l 8,90/20,30

Prosecco in Bottiglia 29,50

Prosecco Superiore "Asolo" DOC

Brut 0,75l

Borgo Molino

Vini in Bottiglia

BIANCO

Vermentino "Tyrso" DOC 2019

Contini, Sardinien 29,50

Pinot Bianco Weißbugunder DOC 2020

Kurtatsch, Südtirol 29,50

Lugana „Fossadel“ DOC 2020

Corte Volponi, Lombardei 32,00

Pinot Grigio DOC 2020, Tramin

Genossenschaftskellerei Tramin 29,50

Gewürztraminer DOC 2019

St.Michael Eppan, Südtirol 37,50

Chardonnay DOP 2020

La Tunella, Colli Orientali, Friaul 38,50

Arneis Roero DOCG 2020

Abbona, Piemont 39,50

Sauvignon IGT 2020

Jermann, Friaul 47,50

Rosso

Primitivo di Manduria DOC 2019

Conte di Campiano, Apulien 31,50

Pinot Nero Blaubugunder DOC 2018

Kellerei Kurtatsch, Südtirol 35,00

Merlot DOP 2018

La Tunella, Colli Orientali, Friaul 39,00

Rosso Montalcino DOC 2019

Fanti, Toscana 40,50

Nebbiolo "Ginestrino" DOC 2019

Conterno Fantino, Piemont 39,50

Kalterer See Superiore "Quintessenz" DOC 2019

Kaltern, Südtirol (3 Gläser Gambero Rosso) 40,00

Sor Ugo IGT 2015 - 2018

Aia Vecchia, Toscana-Bolgheri 49,00

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse